

## ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DE LA FERME DES POTAGERS DE MARCOUSSIS



*Denis DUCHEMIN,  
président de la Ferme  
des Potagers*

Les administrateurs.trices et toute l'équipe de la Ferme des Potagers sont heureux de vous convier à cette assemblée générale **enfin en présentiel** !

L'Assemblée Générale d'une association loi 1901 (à but non lucratif) permet aux membres du Conseil d'Administration d'**échanger** avec les adhérents autour des activités réalisées au cours de l'année écoulée, de **discuter** des projets de l'année suivante et de **valider** la partie financière.

L'ordre du jour portera sur la présentation du **rapport moral**, du **rapport d'activité** et du **rapport financier**. Les comptes annuels et ces rapports seront soumis à l'**approbation** des adhérents.

Tous ces documents vous ont été adressés par mail les 27 mai et 03 juin afin que vous puissiez les consulter au préalable et poser vos questions, si vous en avez, au cours de cette assemblée.

En cas d'empêchement, vous pouvez **vous faire représenter** par un autre membre de l'association muni d'un **pouvoir** régulier (conformément aux statuts de l'association, il n'est pas possible de détenir plus de deux pouvoirs par personne) : il vous suffit de remplir le coupon figurant sur le courrier de convocation, ci-joint pour rappel, (en laissant éventuellement en blanc le nom de la personne désignée) et de le retourner à la Ferme des Potagers de Marcoussis (chemin du Regard - 91460 Marcoussis) ou en version scannée à [l.gibou@pdm91.fr](mailto:l.gibou@pdm91.fr).

Dans l'attente du plaisir de vous rencontrer ce samedi 11 juin,

Denis DUCHEMIN, Président de la Ferme des Potagers de Marcoussis

# Samedi 11 juin 2022

## Chemin du Regard à Marcoussis (plan d'accès au verso)

### Accueil à partir de 9h30

### Assemblée Générale ordinaire à 10h

### et à partir de 12h

### Apéritif avec dégustation des nouvelles recettes de la conserverie

## Plan d'accès

La Ferme des Potagers est située Chemin du Regard à Marcoussis (91460), pour venir nous voir :

- en arrivant de la **RN 118** ou de la **RD 446** : continuez sur la « Route d'Orsay » jusqu'au feu tricolore (vous verrez l'entrée du lycée horticole des Orphelins d'Auteuil) puis prenez à droite la « Rue Gambetta », longez le parc du lycée en direction du Château des Célestins puis prenez la première rue à droite « Chemin du regard »,

- en arrivant de la **RN 20** : traversez le centre village de Marcoussis et remontez l'« Avenue Massena-Deroche » jusqu'au feu tricolore (sur votre gauche, vous verrez l'entrée du lycée Horticole des Orphelins d'Auteuil) et prenez à gauche la « Rue Gambetta », longez le parc du lycée en direction du Château des Célestins puis prenez la première rue à droite « Chemin du Regard »,

- en arrivant de la **CD 3** ou **CD 24** : sur la « Route de Bel AIR », prenez à droite au niveau du « Beauvert » la route en direction de Marcoussis, puis prenez sur votre droite la « Route du Chêne Rond » (vous passerez devant la ZI du Fonds des Prés) puis première à gauche « Chemin du Regard ».

Nous disposons d'un très beau parking mais, si celui-ci est plein à votre arrivée, vous pouvez stationner

sur le parking du Parc des Célestins à 100 m de la ferme (voir plan ci-contre).



## La recette de la semaine

### Gratin de blettes et courgettes aux 2 fromages

#### Ingrédients pour 4 pers. :

1 botte de blettes, 600 g courgettes, 50 g de parmesan, 50 g de gruyère, 20 cl de crème liquide, beurre, sel & poivre



#### Préparation :

Préchauffez le four à th. 6-7 (200°C).

Lavez les courgettes et les blettes.

Découpez les blettes en tronçons et les courgettes en rondelles.

Pendant ce temps, dans un faitout, faites bouillir de l'eau.

Lorsque l'eau bout, mettez les morceaux de blettes et courgettes à cuire : environ 25 min pour les blettes et 15 min pour les courgettes.

Égouttez-les en fin de cuisson.

Beurrez un plat à gratin avant d'y verser les légumes égouttés et recouvrez de parmesan.

Arrosez de crème puis assaisonnez de sel et de poivre.

Recouvrez le dessus de gruyère.

Mettez au four pendant 10 min, le dessus du gratin doit être doré.

Servez chaud accompagné d'une salada verte.

### Dans votre panier cette semaine

**Grand panier** : 600 g de courgettes, 500 g de betteraves, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 chou rave, 1 botte de blette, 1 botte de ciboulette, 2 salades

**Petit panier** : 600 g de courgettes, 1 botte oignons nouveaux, 1 botte de blette, 1 salade

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

**Horaires ouverture Boutique** : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h

**Retrait des Paniers à la Ferme** :

**vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30**

